

(12) DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIÉE EN VERTU DU TRAITÉ DE COOPÉRATION  
EN MATIÈRE DE BREVETS (PCT)

(19) Organisation Mondiale de la Propriété  
Intellectuelle  
Bureau international



(43) Date de la publication internationale  
1 septembre 2005 (01.09.2005)

PCT

(10) Numéro de publication internationale  
**WO 2005/080543 A1**

(51) Classification internationale des brevets<sup>7</sup> :  
C12G 1/022, C12H 1/14

(21) Numéro de la demande internationale :  
PCT/FR2005/000115

(22) Date de dépôt international :  
19 janvier 2005 (19.01.2005)

(25) Langue de dépôt : français

(26) Langue de publication : français

(30) Données relatives à la priorité :  
0400464 20 janvier 2004 (20.01.2004) FR

(71) Déposant (pour tous les États désignés sauf US) : LALLE-  
MAND SAS [FR/FR]; 19, rue des Briquetiers, F-31700  
Blagnac (FR).

(72) Inventeur; et

(75) Inventeur/Déposant (pour US seulement) : OR-  
TIZ-JULIEN, Anne [FR/FR]; 28, rue de la Voie Romaine,  
F-31150 Gagnac-sur-Garonne (FR).

(74) Mandataire : MORELLE, Guy; Cabinet Morelle & Bar-  
dou, BP 53, F-31527 Ramonville Cedex (FR).

(81) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de  
protection nationale disponible) : AE, AG, AL, AM, AT,  
AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO,  
CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB,  
GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG,  
KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG,  
MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH,  
PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN,  
TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre  
de protection régionale disponible) : ARIPO (BW, GH,  
GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM,  
ZW), eurasién (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM),  
européen (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI,  
FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO,  
SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN,  
GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

**Déclaration en vertu de la règle 4.17 :**

— relative à la qualité d'inventeur (règle 4.17.iv)) pour US  
seulement

**Publiée :**

— avec rapport de recherche internationale

En ce qui concerne les codes à deux lettres et autres abrévia-  
tions, se référer aux "Notes explicatives relatives aux codes et  
abréviations" figurant au début de chaque numéro ordinaire de  
la Gazette du PCT.

(54) Title: METHOD FOR PREVENTING DEFECTIVE AGEING OF WHITE WINES

(54) Titre : PROCEDE DE PREVENTION DU VIEILLISSEMENT DEFECTUEUX DES VINS BLANCS

(57) Abstract: The invention relates to a method for preparing a wine in such a way as to prevent the problems of defective ageing, according to which yeast which has been previously enriched in glutathione is introduced into the must at the beginning, during or following the alcoholic fermentation. Said enriched yeast contains more than 0.5 % of glutathione, especially at least 1 % of glutathione, and preferably at least 1.5 % of glutathione, expressed in weight added to the weight of the dry substance of the yeast. The inventive method enables fresh white wines to be produced, which are more fruity with a more complex range of aromas. During the ageing of said wines, the freshness of the aromas is preserved and browning prevented. The invention also relates to a must which is enriched in glutathione by the introduction of enriched yeast, and to the wine produced in this way.

(57) Abrégé : La présente invention concerne un procédé de préparation d'un vin permettant de prévenir les problèmes de vieillissement défectueux, dans lequel on introduit dans le moût de la levure préalablement enrichie en glutathione au début, pendant ou après la fermentation alcoolique. Ladite levure enrichie contient plus de 0,5 % de glutathione, de préférence au moins 1 % de glutathione, et encore de préférence au moins 1,5 % de glutathione, exprimé en poids rapporté au poids de matière sèche de la levure. Le procédé revendiqué permet d'obtenir des vins blancs frais, plus fruités, aux arômes complexes. Lors du vieillissement de ces vins, la fraîcheur des arômes est préservée et le brunissement évité. La présente invention a également pour objet un moût enrichi en glutathione par l'introduction de levure enrichie, ainsi que le vin ainsi obtenu.

WO 2005/080543 A1